





Exporter sur le marché EU ? Défis et opportunités

Prof Bruno SCHIFFERS – Gembloux Agro-BioTech/Ulg
COLEACP (PIP & EDES Programmes)

1





L'exportation en fruits et légumes des pays ACP vers marché UE

2







L'attraction du marché européen

- Le marché européen = le plus gros marché mondial
- Plus de 120 origines différentes sur le marché EU
- La compétition s'accroît entre les origines

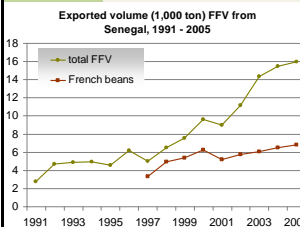


COLEACP



Des parts de marché globalement en croissance

Exported volume (1,000 ton) FFV from Senegal, 1991 - 2005



L'exportation de produits horticoles du Sénégal s'est fortement développée sur les 15 dernières années


Haricots verts : +42%

Mangues, Tomates cerises

Principalement marché EU:
France (40%), Pays-Bas (31%), Belgique (16%)

Source: Direction de l'Horticulture, 2006

4





Un secteur menacé, sous la pression des « crises sanitaires » à répétition

5





Emergence de groupes de pression



6





Retrouver la confiance ?

Les pouvoirs publics et les entreprises doivent travailler ensemble et dans les deux directions

Renforcement des réglementations : exigences réglementaires




(Food Law, Paquet Hygiène, 882/2004, LMR, HACCP,...)





Démarches de certification selon des référentiels privés : exigences supplémentaires

GLOBALG.A.P.
(ex: Global-GAP, TESCO, BRC ou IFS, ISO 22000)



7



Evolution constante des exigences


Pré-requis du marché

Compétitivité

Régularité

Qualité

Fiabilité





Durabilité

Social

Environnemental

Economique




Sécurité sanitaire


Règlementations (LMR, hygiène, traçabilité, ...)

Normes internationales



Standards privés

GLOBALG.A.P.







8



Evolution de la grande distribution ?



- Renforcement des certifications privées (ex: Global-GAP)
- « Substitution » de standards commerciaux aux normes réglementaires (ex: LMR)
- Exigences « marketing » sans fondements scientifiques
- Traçabilité renforcée
- L'importateur est considéré comme un producteur !



9



Aujourd'hui la « qualité » d'un produit alimentaire

Qualité nutritionnelle :
aspects quantitatif et qualitatif

Qualité réglementaire :
du produit, du respect de l'environnement

Qualité commerciale :
propriétés technologiques, certification, cahier charges

Qualité organoleptique :
aspect, goût

Qualité de service :
conservation, stockage, information consommateur...

Qualité hygiénique et toxicologique :
absence de résidus de pesticides >LMR, corps étrangers, d'insectes ou de micro-organismes dangereux, de toxines, ...





10



Exigences sur les résidus:



Max. 80% MRL (sum)
Max. 80% ARID (sum)
Max. 3-5 AI subject to product



Max. 70% MRL
Max. 70% ARID



Max. 70% MRL
Max. 70% ARID



Max. 80% MRL (sum)
Max. 80% ARID (sum)
Max. 5 AI



Max. 33,3% MRL
Max. 33,3% ARID



Max. 70% MRL
Max. 70% ARID
Max. 3-5 AI subject to product



Max. 70% MRL
Max. 70% ARID
Max. 3-5 AI subject to product



Max. 50% MRL
Max. 100% ARID
Max. AI subject to product



Max. 80% MRL (sum)
Max. 80% ARID (sum)
Max. 5 AI



11



Quel accès aux marchés internationaux



Règlementation (mesures) SPS

Normes du Codex Alimentarius

Normes UN

Normes EU

Normes volontaires privées

Certifications multiples

Labels



12




Une menace sur les moyens d'existence de millions de personnes

13


COLEACP



Peut-on transformer des « menaces » en « opportunités »?

14

COLEACP



Il est généralement affirmé que:

- Les réglementations et les normes sur la sécurité sanitaire et la qualité sont **des barrières** au commerce
- Les coûts de la certification ne sont pas compensés par un "premium price" (**perte de compétitivité**)
- Le niveau de qualification dans les pays ACP ne permet pas d'atteindre ou de respecter les normes européennes
- Le marché local n'a pas besoin d'une conformité à ces normes

15

COLEACP




Transformer une menace en opportunité?

Au contraire, des études récentes tendent à montrer que les réglementations SPS peuvent agir comme des "catalyseurs" pour le secteur privé:

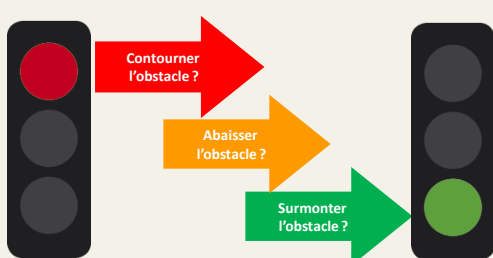
- Les coûts de la certification peuvent **être bas ou réduits** dans certaines situations si on adopte les BPA (cf. World Bank)
- Les BPA **réduisent fortement le risque** pour les produits
- Les standards **facilitent le commerce** et **réduisent les coûts entre opérateurs** (équivalence reconnue)
- Quand un secteur/pays a satisfait aux exigences SPS, les bénéfices qu'il en tire **peuvent être très élevés** (Minten et al., 2008; Maertens & Swinnen, 2008)

16

COLEACP



Transformer les menaces en opportunités?



17

COLEACP



Quelles stratégies mettre en œuvre ?

18

COLEACP



Comment répondre aux défis ?

Les entreprises ACP peuvent développer diverses stratégies, appuyées ou non par leurs services publics

1. Contourner l'obstacle ?
2. Abaisser la « barrière » ?
3. Surmonter l'obstacle ?




19




1. Contourner l'obstacle

- Une mauvaise stratégie sauf à très court terme !
- Reculer pour mieux sauter....
-ou ne plus pouvoir sauter du tout (origine bloquée !)
- Prendre plus de retard sur les autres origines


20

2. Abaisser l'obstacle

- Réduire les obstacles au commerce horticole ACP-UE pour sauvegarder la place des ACP sur le marché horticole de l'UE : **les normes doivent être applicables aussi par les pays du Sud !** (ex: normes développées par le Codex Alimentarius)
- Faire entendre la « **voix des ACP** » dans les forums internationaux, auprès des instances internationales
- En renforçant la capacité des Systèmes de Sécurité Sanitaire et Phytosanitaire ACP (« **Food Safety Systems** »)
→ « **Principe d'équivalence** » (audits de l'OAV/FVO)

21




3. Surmonter l'obstacle

- Renforcer les entreprises ACP
 - Améliorer le niveau d'information
 - Renforcer les compétences et l'organisation
 - Améliorer les « pratiques » et la qualité sanitaire
 - Mettre en place un système de veille (secteur)
- Améliorer l'environnement des entreprises horticoles ACP (consultants, formateurs, laboratoires, fournisseurs, transporteurs, douanes, ...)

22




Quelles conditions indispensables?



23




Améliorer la résilience du secteur



- **Recherche**: innover, trouver solutions **adaptées au niveau local** et économiquement supportables
- **Formation** : développement des connaissances et meilleure gestion des ressources humaines
- **Durabilité**: focalisation sur l'augmentation de la production durable à long terme (agroécologie)

24



Evaluer et gérer le risque

- Mettre en place des SMQS et autocontrôle
- Obtenir des « certifications » (ex: Global-GAP, BRC, ISO22000)

25

COLEACP

Aider les entreprises dans mise en conformité

26

COLEACP

Quel dialogue « public-privé »?

27

COLEACP

Disposer de services publics compétents, efficaces, crédibles (intègres & dotés de moyens)

Renforcement de capacité de tous les acteurs Entreprises et Services Publics

28

COLEACP

Disposer de laboratoires reconnus pour leur fiabilité par les importateurs et les autorités publiques

Si possible : laboratoires « accrédités » (selon ISO 17025)
Analyser : résidus, métaux lourds, mycotoxines, qualité de l'eau, pathogènes & organismes de quarantaine

29

COLEACP

Améliorer les inspections & contrôles

Eviter refus d'importation sur le territoire de l'UE à cause d'une mauvaise rédaction des « Certificats phytosanitaires »

30

COLEACP

Quel(s) soutien(s) au secteur ?

31

Le COLEACP et ses Programmes

- > 80% des flux de fruits et légumes ACP-UE
- > 35 pays ACP
- 100,000 exploitations familiales

32

Atteindre les petits producteurs

Système de formation
du COLEACP basé
sur les ressources locales

Entreprise A

Entreprise B

Education

Relais locaux

Petits producteurs ou Groupements

33

Le débat reste ouvert

34

Produire pour exporter des fruits et légumes ... est-ce contradictoire avec la sécurité alimentaire ?

35

Soutenir le commerce des ACP ... ou consommer local ?

Je ne mange pas !
Je relocalise.

En consommant Produit en Bretagne
je soutiendrai l'emploi et l'amélioration de mon région.
je protégerai aussi les consommateurs de mon région.

36



Produire « bio » dans les pays ACP...
est-ce réellement crédible?



37





Développer les filières d'exportation...
permet-il un développement durable et équitable ?



38





Respecter des critères « éthiques » dans les pays
ACP... est-ce réellement crédible?



39





Gembloux Agro-Bio Tech
Université de Liège

L'université des métiers du développement durable

GEMBLoux AGRO-BIO TECH
Laboratoire de Phytopharmacie
bruno.schiffers@ulg.ac.be



COLEACP
130, rue du Trône
B- 1050 Bruxelles -
Belgique
www.coleacp.org